

УДК 338.482.224

В. В. Степанова,

социально-гуманитарный факультет,

Сургутский государственный педагогический университет

Научный руководитель: доц. Н. С. Павлова

Потенциал современной русской кухни в развитии внутреннего туризма России

Аннотация. В статье приводятся аргументы в пользу востребованности пищевых традиций русской кухни в качестве драйвера развития внутреннего туризма в Российской Федерации. Проанализировано наполнение понятия «новая русская кухня», выявлены его характерные черты. Определена семиотическая природа гастрономии как предмета культуры. Выявлено, что такие свойства русской кухни как аутентичность, локальность и инновационность являются ключевыми для роста туристической привлекательности регионов.

Ключевые слова: пищевые традиции, новая русская кухня, гастрономический туризм, внутренний туризм, локальная кухня, гастрономические тренды.

Исторические данные свидетельствуют о том, что на Руси люди активно посещали соседние поселения и города, где знакомились с уникальными ингредиентами и способами кулинарной обработки [2, с. 90]. Это значит, что ранее сформированный процесс пищевых заимствований и формирования самобытных региональных кухонь заложил основы для современных гастрономических маршрутов. В период переориентации туристических потоков россиян на внутренние направления русская кухня переживает процесс актуализации и переосмысления. Сегодня она рассматривается не только как часть культурного кода, но и как значимый туристический ресурс, поскольку местные товары и традиционные кухни обладают свойством продвижения дестинаций [3, с. 24]. Данные факторы повлекли за собой волну интереса со стороны рестораторов, шеф-поваров и фуд-экспертов, что напрямую оказало влияние на формирование новых, креативных гастрономических предложений в туристических кластерах России.

Особенность пищевых традиций русской кухни сегодня — это баланс между современностью и прошлым, трендами и классикой, изысканностью и доступностью. Она обладает уникальным сочетанием пищевых качеств, делающих ее востребованной в текущей рыночной конъюнктуре: простотой рецептур, балансом вкуса и сытности, богатым региональным разнообразием и глубокой символической составляющей, формирующей уникальность торгового предложения. Именно эти характеристики ищут путешественники, для которых

отдых всё чаще ассоциируется с поиском культурного обогащения, формирующего аутентичный и уникальный опыт. Современная молодежь прежде всего ищет иммерсивность в рыночных предложениях услуг [1, с. 64]. Можно предположить, что этот критерий распространяется и на ресторанный сектор услуг, что в конечном итоге позволяет молодому поколению в доступном формате соприкоснуться с историей и локальной идентичностью через современные кулинарные практики.

Среди современных кулинарных практик в России стоит отметить развивающееся направление «новой русской кухни» [3, с. 26], основанное на актуализации традиционных рецептур и технологий приготовления. Оно также характеризуется сезонностью и регионализмом, использованием консервативных для России ингредиентов, а также ультрасовременных техник обработки пищи (су-вид, смокер, фламбирование, эспумизация и др.) и арт-подачи в целях усиления гастрономического нарратива. В фокусе этого направления — дикоросы (дикорастущие травы, ягоды, грибы), исконно доступные овощи (репа, брюква, пастернак, капуста), старинные сорта зерновых (полба, спельта) и традиционные методы ферментации (квашение, мочение, копчение). Современные шеф-повара активно изучают архивы, этнографические записи, сотрудничают с локальными производителями для воссоздания подлинного наследия русской кухни. Описанный подход позволяет российским регионам продвигать свои уникальную кухню и сырье, формируя потенциал развития внутреннего туризма России.

Таким образом, блюда русской кухни являются полноценной частью предложений не только гастрономического, но и культурно-познавательного туризма. Еда более не воспринимается исключительно как биологическая потребность — она эволюционирует в сложную семиотическую систему [4, с. 16], хранящую в себе многовековые исторические паттерны питания, региональные особенности того или иного народного ремесла, ведения сельского хозяйства, а также глубокие ритуально-символические значения, передаваемые из поколения в поколение. Именно такие свойства русской кухни, как аутентичность, локальность и инновационность, уже сегодня усиливают при-

влекательность регионов, стимулируют формирование внутренних гастрономических маршрутов и способствуют укреплению культурного бренда страны. Истинный потенциал современной русской кухни в контексте внутреннего туризма России заключается в ее комплексном влиянии на поведенческие паттерны россиян. С одной стороны, в период переориентации туристических потоков, она мотивирует к поездкам за новыми вкусовыми впечатлениями, с другой — меняет повседневные кулинарные привычки, побуждая воспроизводить в домашних условиях блюда, открытые во время путешествий, что способствует, прежде всего, сохранению пищевых традиций русской кухни.

1. Бондаренко В. А., Гаспарян А. В., Шарая М. Г. Предпочтения зумеров в России относительно потребления туристических услуг // *Практ. маркетинг*. — 2025. — № 12 (342). — С. 63–67.

2. Ден В. Г. Русская гастрономическая культура в развитии региональных брендов // *О-во: филос., ист., культура*. — 2021. — № 7 (87). — С. 86–92.

3. Ден В. Г., Кестер М. Р. Новая русская кухня в аспекте территориального брендинга // *Сервис plus*. — 2023. — Т. 17, № 1. — С. 22–32.

4. Тульчинский Г. Л. К проблеме смысла в социальной семиотике: глубокая семиотика как концептуальное расширение социальной семиотики // *Слово.ру: балт. акцент*. — 2018. — Т. 9, № 4. — С. 15–26.